1日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
スタミナジャージャーどんぶり　牛乳　チンゲンサイのサラダ	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
	豚肉赤身ミンチ		45
	清酒		1
	玉葱		40
	人参		10
	たけのこ水煮（1／2カット）		10
	なす		10
	中ねぎ		3
	にんにく		0.6
	生姜		0.3
	ごま油		0.7
	しょうゆ		2.5
	上白糖		1.5
	チキンコンソメ		0.5
	赤みそ		3
	テンメンジャン		1
	豆板醤		0.1
	でんぷん		1
	湯		10
	牛乳		206
	太もやし		30
	チンゲンサイ		20
	人参		5
	食酢		2.3
	上白糖		1.2
	しょうゆ		1.5
	ごま油		0.7
	食塩		0.2
	炒り白ごま		1

4日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
中華風たきこみごはん	精白米（自校）		60
	焼き豚（1cm角切り）		15
	たけのこ水煮（1／2カット）		10
	人参		7
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	中ねぎ		5
	干ししいたけ（スライス）		0.5
	ごま油		1
	清酒		4
	しょうゆ		4
	上白糖		0.8
	食塩		0.6
牛乳	牛乳		206
とり肉のねぎソース	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		24
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		16
	清酒		2
	食塩		0.1
	でんぷん		7
	なたね油　ローリー		4
	中ねぎ		3
	生姜		0.5
	しょうゆ		3
	食酢		2.2
	上白糖		1.8
	ごま油		0.5
	水		3
ひじきサラダ	（レト）まぐろ油漬		5
	（乾）ひじき		2
	キャベツ		20
	きゅうり		10
	人参		3
	セロリ		1
	食酢		2.2
	しょうゆ		2.2
	上白糖		1.2
	サラダ油		0.5
フルーツポンチ	（レト）黄桃　1kg		20
	（レト）パインアップル　1kg		20
	（レト）みかん　国産・1kg		20
	（冷）カクテルゼリー		20

5日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
小型コッペパン	コッペパン		30
牛乳	牛乳		206
スパゲティナポリタン	スパゲティ（ハーフ）		35
	ベーコン（短冊）		5
	粗挽きウインナー（1cm）		15
	玉葱		30
	人参		10
	エリンギ（1×3×0．3cm）県産		7
	ピーマン		4
	にんにく		0.3
	サラダ油		1
	（袋）トマトピューレ　1kg		13
	（袋）トマトケチャップ　1kg		7
	赤ぶどう酒		4
	粉チーズ		3
	ウスターソース		1.5
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.2
	こしょう		0.05
イタリアンサラダ	キャベツ		35
	きゅうり		15
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	赤パプリカ		5
	イタリアンドレッシング		8
シャインマスカット（小中のみ）	シャインマスカット（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		20

6日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
牛乳	牛乳		206
なすとあつあげの中華煮	豚肉赤身（2×2cmスライス）		20
	清酒		2
	（冷）厚揚げ（カット）1kg		50
	玉葱		25
	なす（高松産ごじまん品等利用拡大事業）		20
	チンゲンサイ		10
	人参		10
	たけのこ水煮（1／2カット）		8
	ピーマン		5
	太ねぎ		3
	生姜		0.6
	にんにく		0.2
	ごま油		1
	赤みそ		2.5
	中双糖		1
	しょうゆ		2.5
	チキンコンソメ		0.6
	テンメンジャン		1.2
	みりん		1
	豆板醤		0.05
	でんぷん		1
	水		10
はるさめサラダ	ロースハム（短冊）卵抜き		5
	春雨（太め5cm）		5
	太もやし		25
	きゅうり		15
	人参		5
	しょうゆ		2.5
	食酢		2.3
	上白糖		1.3
	ごま油		1
	からし粉		0.05
なし	梨（二十世紀）		30
	紙ナフキン		1

7日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.3
牛乳	牛乳		206
かみかみかきあげ	さきいか　1kg		4
	さつま芋（かき揚げ用5mm×5cmカット）		8
	人参		6
	れんこん（乱切り1cm）		8
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	天ぷら粉　乳・卵抜き		8
	食塩		0.08
	水		14
	なたね油　ローリー		5
ごまあえ	太もやし		20
	キャベツ		20
	きゅうり		15
	人参		5
	炒り白ごま		1
	しょうゆ		2.3
	上白糖		1
とん汁	豚肉赤身（3×3cmスライス）		10
	油揚げ		5
	玉葱		20
	ごぼう（ささがき）		10
	つきこんにゃく		7
	人参		5
	中ねぎ		3
	中みそ		6
	赤みそ		5
	煮干し　だし用		4
	水		110

8日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
牛乳	牛乳		206
いわしのかば焼き風	（冷）いわし開き　澱粉付		幼・小　40
	（冷）いわし開き　澱粉付		中　50
	なたね油　ローリー		4
	生姜		1.2
	しょうゆ		3
	上白糖		2.5
	みりん		1.8
	清酒		1.8
	湯		4
五色あえ	大根		25
	きゅうり		20
	人参		7
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	味付けもみのり（5～10mm幅）県産		0.7
	しょうゆ		1
	食塩		0.2
なす入りふしめん汁	型抜きかまぼこ（小菊）		6
	ふしめん		3
	なす		10
	玉葱		25
	油揚げ		5
	中ねぎ		3
	食塩		0.7
	しょうゆ		0.5
	削り節　だし用		4
	出し昆布		0.5
	湯		125
さつまいもとくりのタルト（小中のみ）	（個）お米のさつまいもと栗のタルト		30

六条町　9月

11日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
黒糖パン　牛乳　はものエスカベッシュ　青のりポテト　たまごとオクラのスープ　ピオーネ	黒糖パン		50
	粉黒糖		7.5
	牛乳		206
	冷）はも澱粉付き		40
	なたね油　ローリー		5
	玉葱		10
	人参		5
	黄パプリカ		3
	赤パプリカ		3
	サラダ油		0.5
	食酢		3.5
	（冷）レモン果汁　県産・500g		1.5
	上白糖		3
	しょうゆ		0.7
	食塩		0.3
	こしょう		0.02
	水		10
	じゃがいも		55
	食塩		0.1
	こしょう		0.02
	青のり粉		0.1
	ベーコン（短冊）		5
	鶏卵		20
	玉葱		25
	オクラ		8
	えのきたけ		7
	人参		5
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		3
	食塩		0.5
	しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.4
	こしょう		0.03
	湯		110
	ぶどう　ピオーネ		25

12日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん　手作りひじきふりかけ　牛乳　焼きどうふのみそそぼろ煮　和風サラダ　みかんジュース（小中のみ）	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
	牛乳		206
	（冷）焼き豆腐（カット）1kg		85
	豚肉赤身ミンチ		20
	清酒		1.5
	玉葱		30
	チンゲンサイ		10
	人参		10
	中ねぎ		3
	干ししいたけ（スライス）		1
	生姜		0.5
	にんにく		0.1
	ごま油		1
	赤みそ		6.3
	三温糖		2.5
	しょうゆ		2
	でんぷん		1
	一味		0.02
	水		15
	糸かまぼこ		5
	洗いごぼう		20
	きゅうり		20
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	人参		5
	しょうゆ		2.2
	ポン酢		1
	上白糖		0.7
	（レト）芽ひじき水煮500g		4.5
	上乾ちりめん		2
	花かつお（砕片）500g		0.25
	炒り白ごま		0.5
	三温糖		0.5
	しょうゆ		0.8
	みりん		1
	（個）みかんジュース		125

13日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ドライカレー（ナン）　牛乳　夏みかんサラダ　ビーフンとうずらたまごのスープ　ヨーグルト	（個）ナン		幼・小1-2　50
	（個）ナン		小3-6　70
	（個）ナン		中　100
	牛乳		206
	牛赤肉ミンチ		15
	豚肉赤身ミンチ		20
	赤ぶどう酒		1
	（レト）ひきわり大豆　1kg		20
	玉葱		40
	人参		10
	ピーマン		4
	レーズン		1
	にんにく		0.6
	生姜		0.3
	サラダ油		0.5
	（袋）トマトケチャップ　1kg		9
	ウスターソース		3.5
	カレー粉		1.2
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	でんぷん		0.5
	キャベツ		25
	きゅうり		20
	（レト）夏みかん　2kg		15
	食酢		2
	サラダ油		1
	上白糖		1.2
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	ボンレスハム（短冊）卵抜き		5
	（レト）うずら卵1kg		25
	玉葱		20
	人参		7
	エリンギ（1×3×0．3㎝）県産		5
	中ねぎ		3
	ビーフン		5
	生姜		0.2
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		4
	しょうゆ		0.5
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.3
	こしょう		0.03
	ごま油		0.1
	湯		110
	（個）ヨーグルト　鉄分強化		70

14日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
キムタクごはん　牛乳　えびと大豆のあげ煮　ナムル　わかめスープ	精白米（自校）		60
	豚肉赤身（2×2㎝スライス）		25
	白菜キムチ（ごはん用）1kg		15
	たくあん（刻み）1kg袋		10
	（冷）むき枝豆　1kg		5
	ごま油		1
	生姜		0.8
	しょうゆ		1
	上白糖		0.8
	清酒		2
	牛乳		206
	（冷）小えび殻付き　でんぷん付き・県産		15
	なたね油　ローリー		3
	（冷）大豆水煮		12
	でんぷん		1.5
	なたね油		2
	しょうゆ		1.5
	上白糖		1.5
	みりん		0.8
	湯		2
	太もやし		25
	チンゲンサイ		20
	人参		5
	炒り白ごま		1
	にんにく		0.1
	食酢		2.2
	しょうゆ		2.2
	上白糖		1.2
	ごま油		1
	ロースハム（短冊）卵抜き		7
	玉葱		35
	人参		7
	えのきたけ		7
	中ねぎ		3
	干しわかめ（カット）		0.8
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		4
	チキンコンソメ		0.5
	しょうゆ		0.8
	食塩		0.5
	こしょう		0.03
	湯		120

15日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
セルフてり焼きチキンバーガー　牛乳　クラムチャウダー	コッペパン（丸型）		50
	コッペパン（丸型）		50
	鶏肉　もも・皮つき（切り込み入り）		50
	鶏肉　もも・皮つき（切り込み入り）		70
	しょうゆ		2.7
	三温糖		2.2
	みりん		2
	でんぷん		0.4
	湯		7
	キャベツ		30
	ピーマン		5
	人参		5
	食塩		0.2
	（個）スライスチーズ（中のみ）		20
	牛乳		206
	（冷）あさりむき身		15
	ベーコン（短冊）		5
	（冷）白いんげん豆ペースト		15
	じゃがいも		35
	玉葱		30
	人参		5
	パセリ		0.3
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		4
	白ぶどう酒		1
	食塩		0.5
	こしょう		0.05
	チキンコンソメ		0.6
	コーンスターチ		1
	調理用牛乳		30
	湯		50

六条町　9月

19日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
牛乳	牛乳		206
あじの香味ソース	(冷)アジ　一口カット打ち粉付き		40
	なたね油　ローリー		5
	太ねぎ		3
	生姜		0.7
	しょうゆ		2.5
	三温糖		2
	水		3.5
海そうサラダ	(乾)海藻ミックス		0.8
	(乾)ひじき		0.4
	キャベツ		25
	きゅうり		15
	(レト)ホールコーン　1kg		5
	食酢		2.5
	しょうゆ		2.5
	上白糖		1.5
	ごま油		0.5
	サラダ油		0.5
もやしごま担々スープ	春雨(さつまいも澱粉入り)		4
	豚肉赤身ミンチ		10
	豆板醤		0.1
	にんにく		0.3
	生姜		0.3
	太もやし		25
	チンゲンサイ		10
	人参		7
	サラダ油		0.5
	(袋)がらスープ		4
	中みそ		4
	白ごまペースト		7
	しょうゆ		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.2
	こしょう		0.03
	湯		110

20日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
牛乳	牛乳		206
とり肉とレバーの香りあげ	鶏肉　胸・皮なし(2×2cm)		21
	鶏肉　もも・皮なし(2×2cm)		14
	清酒		1
	でんぷん		7
	なたね油　ローリー		4
	(冷)鶏レバー澱粉付き		20
	なたね油		5
	細ねぎ		3
	生姜		0.8
	にんにく		0.8
	中双糖		2
	しょうゆ		1.8
	清酒		1.5
	豆板醤		0.05
	湯		4
きんぴら	てんぷら		15
	洗いごぼう		25
	つきこんにゃく		10
	人参		7
	(冷)さやいんげん　500g		4
	炒り白ごま		2
	ごま油		1
	しょうゆ		2
	みりん		1
	三温糖		1
アスパラガスのサラダ	アスパラガス(高松産ごじまん品等利用拡大事業)		25
	(レト)ホールコーン　1kg		7
	人参		7
	食酢		1.8
	上白糖		0.7
	サラダ油		0.5
	食塩		0.25
	こしょう		0.02
ミニトマト	ミニトマト		30

21日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン（袋入り）	コッペパン		70
手作りりんごジャム	(冷)りんご　紅玉・ビューレ・国産		10
	(レト)りんご　国産・1kg		10
	上白糖		2.5
	(冷)レモン果汁　県産・500g		0.5
牛乳	牛乳		206
マカロニと冬瓜のクリーム煮	鶏肉　胸・皮なし(2×2cm)		15
	鶏肉　もも・皮なし(2×2cm)		10
	白ぶどう酒		1
	玉葱		35
	じゃがいも		30
	皮むきミニ冬瓜		25
	人参		10
	マカロニ		8
	パセリ		0.5
	サラダ油		1
	小麦粉		3
	サラダ油		2.5
	(袋)がらスープ		4
	食塩		0.5
	こしょう		0.05
	チキンコンソメ		0.5
	調理用牛乳		25
	湯		50
親子ビーンズサラダ	(レト)ささみ油漬(フレーク)		7
	キャベツ		20
	きゅうり		15
	人参		5
	(冷)大豆水煮		8
	(冷)むき枝豆　1kg		8
	(冷)レモン果汁　県産・500g		1.5
	しょうゆ		2
	上白糖		1.2
	サラダ油		1

22日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
野菜たっぷりカレーライス	精白米（自校）		68
	精白米（自校）		75
	鉄強化米		0.5
牛乳	牛乳		206
切干大根のはりはりづけ	豚肉赤身(3×3cmスライス)		20
	玉葱		35
	じゃがいも		30
	人参		10
	(生)かぼちゃ(2×2cm)		20
	なす		15
	サラダ油		0.5
	ピーマン		5
	にんにく		0.5
	生姜		0.2
	サラダ油		1
	小麦粉		5
	サラダ油		5
	カレー粉		1.1
	(袋)がらスープ		4
	(袋)トマトケチャップ　1kg		2
	ウスターソース		1.5
	とんかつソース		1
	しょうゆ		1
	赤ぶどう酒		1
	チャツネ　450g		1
	食塩		0.7
	こしょう		0.04
	チキンコンソメ		0.5
	湯		85
レモンムース（小中のみ）	切干大根		5
	きゅうり		10
	人参		5
	たくあん(刻み)1kg袋		6
	(乾)刻み昆布		0.4
	花かつお(砕片)500g		0.7
	食酢		2.2
	しょうゆ		1.3
	上白糖		1.2
	サラダ油		0.5
	(個)レモンのムース　国産		30

六条町　9月

25日（月）

献立名	食品名		一人当り正味分量
はぎごはん	精白米（自校）		59
牛乳	精白米（自校）		65
さんまのかんろ煮	もち米		9
ちくぜん煮	もち米		10
きゅうりの土佐づけ	黒米		2
	（冷）むき枝豆　1kg		8
	清酒		3
	食塩		0.7
	牛乳		206
	（冷）さんまの甘露煮		幼・小　50
	（冷）さんまの甘露煮		中　60
	鶏肉　胸・皮なし（2×2cm）		10
	鶏肉　もも・皮なし（2×2cm）		7
	清酒		0.7
	板こんにゃく		20
	ごぼう（斜め・5mm厚さ）		18
	洗いれんこん		14
	人参		5
	（冷）さやいんげん　500g		3
	ごま油		1
	しょうゆ		3.5
	中双糖		2
	みりん		0.8
	でんぷん		0.5
	水		5
	きゅうり		25
	キャベツ		20
	人参		7
	花かつお（砕片）500g		0.8
	しょうゆ		2.2
	ポン酢		1.5
	生姜		0.2

26日（火）

献立名	食品名		一人当り正味分量
焼肉ピラフ	精白米（自校）		60
牛乳	牛肉（2×2cmスライス）		20
ししゃものいそべあげ	生姜		0.5
こんぶあえ	にんにく		0.7
ワンタンスープ	皮むき玉葱		10
チーズ（小中のみ）	人参		5
	（冷）むき枝豆　1kg		3
	ごま油		0.7
	しょうゆ		2
	上白糖		1.5
	清酒		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.5
	豆板醤		0.1
	牛乳		206
	（冷）ししゃも		20
	天ぷら粉　乳・卵抜き		4
	青のり粉		0.1
	水		8
	なたね油　ローリー		4
	キャベツ		15
	太もやし		15
	小松菜		15
	（レト）ホールコーン　1kg		5
	塩ふき昆布		1.1
	しょうゆ		1.1
	豚肉赤身（2×3cmスライス）		10
	清酒		1
	（乾）たんめん		7
	玉葱		20
	たけのこ水煮（1／2カット）		10
	チンゲンサイ		7
	人参		5
	サラダ油		0.5
	（袋）がらスープ		3
	しょうゆ		1
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.6
	こしょう		0.06
	湯		130
	（個）型抜きチーズ		15

27日（水）

献立名	食品名		一人当り正味分量
コッペパン	コッペパン		50
牛乳			
カリーブルスト	牛乳		206
ザワークラフト風			
アイントプフ	粗挽きウインナー（2cm）		30
	皮むき玉葱		10
	（冷）皮つきフライドポテト		25
	なたね油　ローリー		3
	（袋）トマトケチャップ　1kg		3
	カレー粉		0.1
	ウスターソース		2
	みりん		1
	キャベツ		30
	きゅうり		20
	人参		5
	食酢		1.2
	（冷）レモン果汁　県産・500g		1
	サラダ油		1.4
	上白糖		0.4
	食塩		0.07
	こしょう		0.01
	鶏肉　胸・皮なし（2×1cm）		9
	鶏肉　もも・皮なし（2×1cm）		6
	玉葱		25
	キャベツ		20
	人参		10
	（レト）ホールコーン　1kg		7
	（乾）赤レンズ豆		3
	セロリ		2
	にんにく		0.5
	（袋）がらスープ		3
	オリーブ油		1
	白ぶどう酒		1
	チキンコンソメ		0.5
	食塩		0.7
	こしょう		0.03
	ローリエ		0.1
	湯		100

28日（木）

献立名	食品名		一人当り正味分量
ごはん	精白米（自校）		68
牛乳	精白米（自校）		75
とり肉のトマトチーズ焼き	鉄強化米		0.5
ツナコーンサラダ			
コンソメスープ	牛乳		206
	鶏肉　もも・皮なし（3×3cm）		45
	赤ぶどう酒		1
	食塩		0.15
	こしょう		0.03
	皮むき玉葱		15
	（袋）トマト水煮		8
	チキンコンソメ		0.2
	パン粉（米粉使用）		0.1
	ドライパセリ		0.02
	ピザ用チーズ		10
	紙カップ　小判3号　300枚入		1
	（レト）まぐろ油漬		8
	キャベツ		25
	きゅうり		10
	（レト）ホールコーン　1kg		10
	食酢		2.2
	サラダ油		1
	上白糖		1
	しょうゆ		1.5
	食塩		0.3
	こしょう		0.02
	ベーコン（短冊）		5
	玉葱		25
	じゃがいも		30
	（冷）白いんげん豆　1kg		15
	人参		7
	セロリ		2
	サラダ油		0.5
	ローリエ		0.1
	（袋）がらスープ		3
	チキンコンソメ		0.3
	食塩		0.7
	こしょう		0.03
	しょうゆ		0.2
	湯		110

29日（金）

献立名	食品名		一人当り正味分量
さけわかめごはん	精白米（自校）		68
牛乳	精白米（自校）		75
さといもコロッケ	鉄強化米		0.5
香りあえ	鮭わかめの素　300g		2.2
お月見だんご汁			
月見ゼリー（小中のみ）	牛乳		206
	（冷）里芋コロッケ　50g		50
	なたね油　ローリー		4
	型抜きかまぼこ（うさぎ）		6
	（レト）ささみ油漬（フレーク）		7
	太もやし		20
	小松菜		15
	きゅうり		10
	人参		5
	食酢		1
	すだち酢		1.2
	上白糖		1.2
	しょうゆ		0.3
	食塩		0.2
	（冷）いももち		12
	（冷）いももち（かぼちゃ）		12
	玉葱		25
	人参		5
	油揚げ		8
	中ねぎ		3
	清酒		1
	しょうゆ		0.6
	食塩		0.6
	みりん		0.5
	削り節　だし用		4
	出し昆布		1
	水		120
	（個）月見ゼリー　食物繊維強化		50